REVUE DE VITICULTURE

QUELQUES NOTES SUR LES RAISINS DE TABLE

On a beaucoup écrit ces temps derniers sur les « Raisins de table ». Plusieurs congrès même, dont un spécial, ont mis cette question à leur ordre du jour.

La *Compagnie des Chemins de fer d'Orléans* tiendra à Agen les 24 et 25 août, « le premier Congrès commercial du raisin de table ». *La Société Pomologique de France*, courant septembre, à Toulouse, parlera de la question. Enfin, la *Semaine d'expansion économique agricole* à Paris nous a demandé un rapport sur les meilleures variétés dites d'exportation et leur marché mondial.

J'ai remarqué que tous les auteurs des divers articles se plaçaient toujours dans des cas particuliers, et que, sauf de rares exceptions, ce sont plutôt les résultats des observations recueillies dans leur milieu qu'ils ont publiés. Je ferai forcément de même ; à moins d'avoir des relations très étendues, il n'en peut être autrement. De plus, je n'ai pas le temps de me transformer en bibliophile, je ne publierai donc que ce que la pratique m'a fait connaître ; et si quelques remarques peuvent paraître subversives ou détruire des théories généralement admises, elles auront au moins le mérite d'être vraies et de pouvoir être contrôlées.

C'est par milliers que l'on compte les *noms* des diverses variétés de table. Je dis *noms* et non *variétés*. Car le *Chasselas doré* par exemple ne possède-t-il pas à lui seul quelque cent synonymes ?

Alors que le coût de la vie en France pouvait permettre certaines dépenses somptuaires, mon père avait formé et mené à bien le projet de réunir en collection toutes les variétés de table connues. Soit par relations, soit par l'entremise de nos consuls à l'étranger, il avait pu se procurer quelque trois mille variétés ! Bientôt nous reconnaissions que 500 à peine étaient différentes.

La guerre survint, emportant tous les miens. A mon retour, je décidai devant le manque de main-d'œuvre, de ne conserver que le *nec plus ultra* de ces 500 variétés, que les soins culturaux onéreux et sans profit ne me permettaient pas de conserver en totalité. J'ai fait une sélection de cent d'entre elles, et même ai-je obéi à certaines considérations pour en conserver quelques-unes, qui, celles-ci mises à part, ne mériteraient certainement pas d'être comprises dans l'élite.

De ces cent variétés, j'ai fait trois choix :

1° Celles de serre : *a)* culture forcée ; *b)* culture retardée.

2° Celles pour le marché français.

3° Celles dites d'exportation.

Et qu'ai-je conservé pour la serre ? Sauf quelques nouveautés bien rares, je n'ai pas cru possible de faire un autre choix que celui arrêté depuis longtemps en Angleterre. Variétés que j'y cultivais moi-même, alors que j'y étudiais chez les Rivers et les Thomson cette culture sous verre si intéressante.

Pour la culture forcée :

En blanc : *Foster's white seedling* ; *Chasselas doré.*

En noir : *Black Hamburgh* ou *Frankenthal.*

Pour la culture retardée :

En blanc : *Gradiska* ; *Muscat d'Alexandrie.*

En noir : *Black Alicante* ; *Gros Colman* ou *Dodrelabi.*

Mais à cette classification plutôt sévère, il convient d'ajouter pour la culture retardée :

Maréchal Galliéni, gain de Etienne Salomon, aux grains sphériques énormes et se conservant admirablement, à râfle verte jusqu'en mai.

Tchaouch' ou *Chaouch'* dénommé quelquefois, par erreur, *raisin du Sérail* ou *raisin du gendarme* ; alors que, m'écrivait dernièrement S. Exc. le général Chérif Pacha, ce nom veut dire *sergent*, parce qu'importé autrefois de *Taif* dans le royaume du *Hedjaz*, à *Constantinople*, par un sergent. Ce raisin est bien le meilleur des blancs à gros grains, mais sa peau peu épaisse n'en permet pas l'expédition à longue distance, contrairement au *Bicane* ou *Napoléon*, raisin de serre également très apprécié.

Aux noirs, il convient d'ajouter le fertile *Alphonse Lavallée*, aux grains de *pierre*, m'écrivait dernièrement un grand viticulteur argentin auquel je l'avais recommandé et qui par là veut dire qu'il peut sans avarie importante franchir toutes les distances.

Les amateurs de Muscat noir peuvent se délecter avec *Madresfield's Court Muscat* de première époque ou *Pince's black muscat* de quatrième époque. Le premier, très sensible à la pourriture et d'une culture assez difficile. Le second se conservant admirablement au fruitier et possédant toutes ses qualités alors que ses grains sont *figués*.

*
* *

Pour le marché français, je vois quelquefois aux Halles Centrales de Paris des essais timides de variétés autres que *Chasselas doré* en blanc, *Frankenthal*, *Cinsault* et *Muscat de Hambourg* en noir. Mais ce sont ces quatre-là qui détiennent le marché ; surtout le « parisien » qui est le plus difficile à conquérir par une nouveauté. Le consommateur parisien n'aime pas le changement. Il veut aussi bien son *Chasselas* que la « Ricart » en fraises, il ne sort pas de là ! Pourtant, le *Cinsault*, lorsqu'il arrive en abondance, de même que l'*Olivette noire*, se vendent sur les petites voitures.

Le *Servant* ou *Plant vert* a moins de succès, il ne se vend que parce qu'il

est sans concurrence importante au moment où il paraît ; il n'est pas mûr, dit la ménagère ! Je conseillerais donc à ceux de nos amis qui veulent approvisionner les grandes villes de ne cultiver que les variétés qui y sont « admises ».

Je dois dire cependant que d'autres raisins que ceux cités plus haut se vendent couramment à Paris et y atteignent de bons prix. Tout cela dépend de leur qualité et avant tout de leur présentation. Marchandise bien présentée est toujours à moitié vendue, dit-on. De ce nombre sont le *Jaune de Courtiller*, dit *Admirable*, le *Lignan* ou *Joannenc Charnu*. Quant au *Saint-Jeannet* ou *Vigne de Michel*, si apprécié en panier sur le marché de Nice, sa couleur vert d'eau le fait rejeter sur celui de Paris. En noirs : *Black Alicante* et *Gros Colman*, cités plus haut. En rose, le *Chasselas rose ;* mais de préférence mélangé au blanc comme motif décoratif, parce que, quoique délicieux et vendu seul, il est décrété par les soviets des acheteurs que c'est du noir pas mûr.

L'arrivée successive des raisins aux Halles Centrales de Paris est la suivante :

Vers le 15 juillet, *Chasselas d'Algérie.*

Ensuite : *Lignan* ou *Joannenc Charnu.*

Commencement août : *Chasselas du Vaucluse.*

Un peu plus tard : *Chasselas du Sud-Ouest* et *Cinsault.*

Ensuite : *Muscat de Hambourg.*

Vers le 15 septembre, les premiers *Chasselas de Fontainebleau* (vrais), provenant des espaliers de Thomery ; *Olivette noire, Gros Colman, Servant, Dattier de Beyrouth, Muscat d'Espagne, etc...*

En dehors de ces variétés de raisin de grand approvisionnement, le commerce de luxe trouve : *Chasselas de Thomery* de septembre à fin avril.

Aux divers postes : *Raisins divers de forceries* de Belgique et de France, de mai à mai, donc sans solution de continuité.

Raisins du Cap de Bonne-Espérance, mars, avril et mai.

Paris est le plus beau jardin de France, en toute saison s'y donnent rendez-vous les produits les plus divers ; les raisins, quelle que soit la saison, s'y trouvent en plus ou moins grands exemplaires, mais n'y manquent jamais.

*
* *

Pour l'exportation, il y a en premier lieu le *Chasselas doré* que nos amis les Anglais n'aiment pas beaucoup. Ce n'est pas là un raisin sportif ; il ne demande aucun effort de mâchoire pour le croquer ; il a la peau trop tendre, aussi le dénomment-ils *Royal Muscadine.* Ce qu'il leur faut, c'est le *Valensy* ; mais comme en France il est très peu cultivé, réservons-leur tous nos *Dattier de Beyrouth ;* ajoutez à cela en blanc : *Courtiller, Bicane, Gradiska, Muscat d'Alexandrie, Servant* ; en noir : *Alphonse Lavallée, Black Alicante, Gros Colman, Olivette noire* ; en rose ; *Maravilla de Malaga* ou *Molinera Gorda* qui en Argentine est également le seul raisin rose apprécié. J'ajouterais volontiers à cette liste de raisins dits d'exportation le *Muscat de Hambourg.* Mais culti-

vé ailleurs qu'en terrain sec, il ne peut supporter le voyage à longue distance.

*
* *

Dans mes pérégrinations à travers les vignobles moudiaux, j'ai retrouvé sous des noms divers presque toutes les variétés citées plus haut. Quelquefois cependant, je me trouvais en face de certaines peu répandues en France et croyais faire une découverte importante ; c'est ainsi que je n'ai pu que difficilement identifier le *Flaming Tokay*, le muscat rose si apprécié en Californie avec le *Malaga rose* de nos collections.

Je ne parlerai que pour mémoire des raisins de table canadiens, si appréciés là-bas et qui ne sont que des *Niagara*, *Worden Moors Early*, *Diamond* et *Concord*, terriblement foxés. Il y existe cependant sous le nom de *Perle de Csaba* un raisin blanc à goût français que je n'ai pu identifier avec l'un des nôtres.

Au Cap de Bonne-Espérance, on me vantait les *Hannepoot* blanc et rose. Je les ai facilement identifiés avec *Muscat d'Alexandrie* et *Flaming Tokay*. Mais où je me suis totalement perdu, ce fut dans le maquis des noms donnés par certains pépiniéristes locaux en mal de baptême aux variétés multiples importées là-bas. C'est ainsi que *Magyar-Traube* que j'ai parfaitement reconnu s'appelait alors *Barbarossa*, l'un produit des grappes au poids moyen de 400 grammes alors que celles de l'autre peuvent atteindre dix kilogrammes. Alors qu'attaché au laboratoire de Klosterneuburg (1890), reçu avec mon père par le baron Nathaniel de Rothschild dans son magnifique domaine de Hohe-Warte, à Vienne, il a été coupé devant nous et pesé une grappe de *Barbarossa* de 21 livres 55 grammes (poids français). J'ai fait cette visite au Cap of Good Hope il y a quelque vingt ans et cependant ce mois de mars dernier je voyais vendre aux Halles Centrales de Paris des raisins étiquetés *Barbarossa* et qui n'étaient autres que le *Magyar traube* identifié par moi, un quart de siècle plus tôt.

Le climat, mais surtout le mode de culture, fait que là telle vanité est excellente et qu'ici elle ne vaut rien. C'est ainsi que le *Gros Colman*, ce raisin par excellence des forceries et même de certaines parties du Sud-Ouest de la France, ne possède aucune valeur gustative dans les cultures irriguées. Il pourrit même avant de mûrir. Le *Muscat de Hambourg* qui de plus en plus se vend sur nos marchés, de fécondation pourtant normale, coule dans ces mêmes cultures. Il m'a été rapporté qu'en Russie méridionale, *Alphonse Lavallée* que nous devons féconder artificiellement sous verre et aux grains assez lâches dans notre Sud-Est, nécessite là-bas un ciselage. C'est pourquoi aussi bien en cette culture qu'en toute autre il n'y a rien d'absolu.

*
* *

Je dis plus haut que je n'avais conservé que cent variétés de table, reconnues pour les plus méritantes. Jusqu'à présent, je n'ai cité que celles qui

doivent être cultivées en grande culture. Elles sont au nombre d'une vingtaine. Quant aux autres telles les *Madeleine* et la meilleure d'entre elles : *Madeleine Alice Salomon* (Madeleine angevine × Précoce de Malingre), le plus précoce des raisins de table connus, mais non coulardé comme l'*Angevine* mérite une place spéciale.

Elle doit être cultivée là où les raisins hâtifs se vendent facilement. Elle mûrit dans le Nord, quelle que soit l'année, un mois avant le *Chasselas doré*. Essayée sur mes conseils dans l'Aude, elle est le raisin de primeur par excellence et atteint des prix qui laissent loin derrière eux ceux du *Chasselas* ; quand celui-ci apparaît sur le marché, *Madeleine Alice* est épuisée depuis longtemps déjà. Nos primeuristes d'Algérie devraient d'autant plus l'essayer qu'elle voyage facilement. Il est vrai que plus l'on se rapproche de l'Équateur moins la différence d'époque de maturité se fait sentir.

Précoce de Malingre, *Muscat précoce de Saumur* suivis de *Madeleine royale* se placent entre *Madeleine Alice* et *Chasselas doré*.

Enfin concurrement au *Chasselas doré* peut être cultivé *Chasselas musqué* très apprécié pour son goût finement musqué sans exagération ; et les divers *Chasselas rose* dont le plus beau est *Rose Salomon* d'un beau rose translucide et de conservation parfaite à râfle verte.

Toutes les autres variétés méritantes, mais ne pouvant être que des fruits d'amateurs ont été comme les précédentes amplement décrites dans l'*Ampelographie*, aussi n'allongerai-pas ces notes en les identifiant à nouveau.

***

J'ai dit plus haut que l'Angleterre appréciait peu nos *Chasselas* ; cependant, quelques expéditions du Sud-Ouest, mais d'un tonnage bien restreint, ont donné satisfaction aux exportateurs. Je crois plutôt que ce peu de faveur de notre raisin national en Grande-Bretagne provient du manque d'habitude de l'y voir. Et que si l'approvisionnement de son marché en était suivi, il se passerait chez nos alliés ce qui s'est produit chez nous pour les bananes. Au début, tout le monde se détournait de ce fruit exotique auquel on trouvait un « goût de savon ». Aujourd'hui, il n'est pas de table depuis la plus humble jusqu'à la plus riche qui ne l'admette.

Et puis ce qu'il faudrait aussi, c'est que nos *Chasselas* parviennent là-bas en emballages et poids anglais. Bref que rien ne soit changé dans les habitudes de l'acheteur de Covent-Garden et autres marchés. Que de plus enfin, grâce au ferry-boat, le wagon chargé en France ne soit déchargé qu'à destination, que son contenu échappe aux manipulations des dockers. Lorsqu'il y a plus de vingt ans, le Syndicat des Viticulteurs de Thomery sur l'initiative de mon père, qui en était le président-fondateur, envoya une délégation en Angleterre visiter les principaux marchés des grandes villes ; elle a emporté avec elle quelques centaines de kilogrammes ; échantillons soigneusement emballés. Quoique accompagnés et surveillés en cours de route, ces malheureux raisins étaient bien bousculés à leur arrivée. Les dockers de Calais et Douvres les avaient un peu

trop durement manutentionnés. Là est l'avenir pour la vente de nos *Chasselas* outre-Manche. Pas de ferry-boat, pas de marché.

La Belgique pourrait être pour nous un centre de consommation important. Du moins quelques-uns de nos parlementaires l'ont pensé en demandant l'abaissement saisonnier des droits d'introduction en France des raisins et fruits forcés belges ; ils ouvraient ainsi la porte à la réciprocité. Mais tant que les milliers de serres belges produiront en quantité des raisins de seconde qualité, qui ne peuvent prétendre à l'exportation, le consommateur de ce pays les préférera à nos *Chasselas*. Ce qu'il faudrait là encore pour conquérir le marché, ce serait un approvisionnement suivi, la vente à un prix inférieur à celui du produit local. Mais pour arriver à ce résultat, il faudrait que les Compagnies de chemins de fer, consentissent des tarifs dits d'exportation et que le transport jusqu'à la frontière, ne soit pas supérieur à celui jusqu'à Paris. Sans cela, rien à faire surtout avec les tarifs actuels.

L'Allemagne enfin devrait être le grand consommateur. Nous avons là à combattre trois grands concurrents : l'Italie, la Hongrie et l'Espagne. Le premier et le second, grâce à des tarifs spéciaux et du moindre éloignement ; l'autre grâce à ses *Almeria* en barils, ont depuis longtemps accaparé le marché. Et cependant, si l'Allemand préfère la quantité à la qualité à prix égal, je suis persuadé qu'il préférerait nos *Chasselas* aux raisins espagnols à goût de bouchon. L'expérience en a été faite par mes soins lors de l'Exposition Internationale fruitière de Dusseldorf en 1904.

Vers la Suisse, l'on ne peut diriger que des raisins hâtifs ou de première époque de maturité pour qu'ils fassent leur apparition sur le marché avant le départ des étrangers qui y passent la saison d'été.

Pour l'Angleterre, le prix de vente importe peu. La livre sera de longtemps encore à un taux élevé. Les raisins de serre indigènes des Iles de la Manche ou de Hollande et Belgique se vendent à des prix tels que nos *Chasselas* ne les atteindront jamais et que leur modicité de prix par rapport aux autres, tout en laissant au producteur français un large bénéfice, attirera sur eux l'attention du consommateur anglais. Mais pour réussir, pas de manutention aux ports. Trajet direct du lieu de production à celui de consommation.

Pour la Belgique et l'Allemagne, à monnaie de moindre valeur, seuls des tarifs spéciaux peuvent permettre l'approvisionnement de ces marchés.

Je ne parlerai que pour mémoire des autres pays d'Europe qui avant guerre ne nous demandaient que notre qualité dite « Extra », la seule pouvant supporter des frais considérables de transport par suite de l'éloignement et d'emballage spécial. De même de nos essais d'exportation aux Etats-Unis, essais couronnés de succès et qui ont ouvert le marché aux raisins des forceries de Hollande. Je n'envisage ici que la qualité commerciale courante constituée par les *grappes saines* d'un poids moyen de 150 grammes environ.

L'exportation, non seulement par ces temps de tension des changes est un bienfait, mais encore elle décongestionne le marché intérieur. Que se passe-t-il à Paris par exemple ? Quand les arrivées sont normales, le raisin se vend à un prix qui laisse un bénéfice à l'expéditeur. Quand il y a pléthore, le prix de

vente ne couvre même pas les frais de transport, commission de vente, etc... En même temps que l'intérêt du consommateur, celui du producteur est tout autant intéressant. Ce n'est pas lorsqu'une marchandise périssable, comme l'est le raisin, arrive en quantité suffisante et non en trop grande quantité que l'intérêt du consommateur se trouve lésé. Il y a un prix minimum qui ne peut être abaissé et au-dessous duquel le producteur ne peut plus expédier. Mais si toute une production est dirigée sur le même marché, elle l'encombre. Il faut vendre à tout prix. Le producteur ne couvrant pas ses frais cesse ses expéditions. La marchandise se raréfie et les prix cascadent.

L'exportation est là comme l'organe régulateur du marché intérieur. Un prix moyen de vente en saison productrice est de tous points préférable à ces brusques écarts en hausse ou en baisse qui déconcertent souvent et plus souvent encore aigrissent le consommateur contre le producteur.

Quelques chiffres :

RELEVÉ PAR PAYS DE DESTINATION DES EXPORTATIONS DE RAISINS FRAIS DE TABLE ORDINAIRES PENDANT LES ANNÉES 1904-1914. POIDS NETS

Quantités exprimées en quintaux métriques

Pays de destination.	1904	1905	1906	1907	1908	1909
Allemagne	25.020	47.225	91.838	118.381	99.759	86.661
Suisse	11.501	17.316	18.077	15.131	17.085	18.295
Autres pays	514	988	2.988	2.925	3.195	1.211
	37.035	65.559	112.903	136.437	120.039	106.167

Pays de destination...	1910	1911	1912	1913	1914
Allemagne	57.593	100.479	118.874	72.534	1.155
Suisse	15.242	22.718	21.277	9.785	7.275
Autres pays	690	394	756	629	1.143
	73.625	123.591	140.907	82.948	9.573

Pendant les années 1920-1924

	1920	1921	1922	1923	1924
Grande-Bretagne	1.350	127	268	131	594
Suisse	30.178	19.966	12.731	16.205	33.160
Allemagne	—	—	—	—	176.579
Zones franches	1.784	2.927	804	966	—
Belgique-Luxembourg	1.590	3.130	497	1.297	2.355
Sarre	2.018	2.305	—	12.664	28.396
Indochine	66	45	149	149	129
Autres pays	570	382	406	388	559
	37.556	28.882	14.855	31.800	241.772

Expédition des Chasselas de la gare de Moissac en 1924. Quantités exprimées en quintaux métriques :

Suisse	7.327
Angleterre	8
Allemagne	7.140
Belgique-Hollande	99

Comment faut-il cultiver les raisins de table? Directs ou greffés ?

Je vois d'ici les sourires qu'ébauchent nombre de lecteurs de la *Revue* et ils croiront que je retarde. Qu'ils se détrompent, je suis à la page. Tout de suite je les mets à leur aise en leur disant qu'en pays où le Phylloxéra sévit avec intensité, il faut, qu'il s'agisse de cépages de cuve ou de variétés de table, avoir recours au greffage sur porte-greffes américains résistants.

Jusqu'à présent, les *Riparia* × *Rupestris* 101[14], 3306, 3309 ont ma préférence. J'évite le *Rupestris du Lot* qui rend les grappes rameuses, *l'Aramon* × *Rupestris Ganzin N°* 1 qui s'oppose à leur affinage ; *Mourvèdre* × *Rupestris* 1202 qui les tronque et tous deux retardent la maturité. *Riparia Gloire* qui par ses répercussions de sève les garnit de grains à maturités diverses.

Mais je préfère par-dessus tout le produit d'une vigne vivant sur ses propres racines ; et je ne suis pas le seul à adopter cet avis.

Si le commerce des vins possède ses courtiers gourmets, celui des raisins de table a les siens. Ce sont les grands marchands de primeurs de Paris. Que ceux qui les ignorent ne les comparent pas un instant aux marchands de quatre-saisons et légumes divers de toutes nationalités qui ouvrent boutique jusque dans la moindre bourgade. Nos marchands de primeurs de Paris, sont de grands seigneurs aux ukases desquels il faut obéir. C'est l'un d'eux qui a décrété, avec juste raison du reste, que la poire *Doyenné du Comice* était la meilleure des poires. C'est lui qui l'a lancée et fait apprécier dans le monde de la bonne chère. C'est le même qui réunissant ses collègues autour d'une table d'un de nos plus célèbres restaurants, arrivait à leur faire reconnaître quelle différence il existait au point de vue gustatif, entre une grappe provenant d'un pied greffé et l'autre d'un direct. Et c'est à cause de lui, que nous tous les viticulteurs de Thomery, nous avons arraché, quoique le Phylloxéra y avait été trouvé tous les plants greffés dont nous avions commencé à garnir nos 350 kilomètres de murailles. Nous ne pouvions plus vendre, tellement nos acheteurs avaient le palais averti, le *Chasselas* provenant de plants de vigne greffés. Nous préférons renouveler nos vignes plus souvent que de perdre la place de luxe que nous occupons. Mais nous n'avons pas heureusement à faire de renouvellement bien souvent, car, soit à cause des climats, soit à cause de notre culture spéciale, le Phylloxéra n'a fait aucun progrès ; là où il avait été découvert, il y a trente ans, il s'est cantonné et deux hectares à peine du territoire sont contaminés.

Le *Tchaouch'*, dont je parlais précédemment, aux grains ovoïdes, produit greffé des grains ellipsoïdaux. Les grappes du type se déforment et deviennent

immenses ; la chair ferme des grains devient flasque et le raisin ne peut plus se conserver au fruitier. Je cultive ce délicieux raisin en assez grande quantité J'ai voulu multiplier par la greffe quelques yeux d'un pied parfaitement sélectionné ; j'ai dû tout arracher, je ne pouvais plus en vendre les produits. Ces faits s'opposent peut-être à telle ou telle théorie ; ils n'en sont pas moins probants. Ce sont des choses vues que je cite et dont j'ai souffert dans mes intérêts.

*
* *

Fumure. — La fumure idéale des raisins de table serait, tant pour la maturation normale que pour la conservation au fruitier, le fumier de cheval.

Lorsque celui-ci était d'un prix abordable et que le coût des transports ne venait pas encore le grever outre mesure, il était dans le vignoble spécial de Thomery, le seul, concurremment avec la gadoue de ville, employé. Depuis, devant sa rareté, nous avons dû avoir recours aux engrais chimiques. Si avec leur emploi, la maturation est la même qu'autrefois, nous remarquons une moins bonne conservation. La cause réside surtout dans la trop grande richesse en azote des engrais employés. De même il a été de tous temps remarqué, que les raisins produits par des sarments de grosseur sous-moyenne, voire même grêles, se conservaient mieux au fruitier que ceux de gros sarments. Or l'engrais chimique pousse davantage à la production du gros bois.

Mais puisque par suite de la rareté des fumiers, il faut avoir recours aux engrais, j'ai cherché une formule qui tout en restituant au sol ce qu'il dépensait pour nourrir sa récolte, ne nuisait pas à la bonne conservation et je me suis arrêté à celle ci-dessous :

Azote, 4,5 % ;
Potasse, 7,8 % ;
Acide phosphorique, 8,9 %.

Mille kilogrammes à l'hectare de cet engrais ainsi composé, restituent au sol ce qu'il a abandonné pour une production de 15.000 kgs environ de raisins de table.

*
* *

Quant à la conservation des raisins à râfle verte, voici comment l'on procède :

La cueillette des raisins destinés à la conservation doit se faire à maturité complète par un temps exempt de tout brouillard.

On coupe le sarment supportant la ou les grappes à un œil au-dessus de la dernière et généralement à deux ou trois yeux de la première, de façon à avoir une longueur de 12 à 15 centimètres au moins au-dessous de la première grappe. Le jour même de la cueillette, on effectue la mise en flacons. Cette opération consiste à plonger l'extrémité inférieure de chaque rameau dans les flacons préalablement remplis d'eau. Cette eau doit être additionnée d'un morceau de charbon de bois de la grosseur d'une noisette, ou d'une pincée de sel gris, afin d'empêcher la corruption du liquide.

L'appareil ou les appareils à conserver les raisins doivent être, autant que possible, placés dans une chambre spécialement affectée à cet usage. Trop d'air et trop de lumière sont nuisibles à la conservation des fruits.

Le type d'un fruitier modèle est celui qui entouré d'une double cloison avec double fenêtres conserverait une température moyenne de 6 à 8 degrés ; une trop haute température fait fermenter le raisin, ce qui avance sa pourriture ; une trop basse avance sa dessication. C'est pourquoi le frigorifique ne vaut rien pour cette conservation à râfle verte. Si les grappes qui en sortent conservent leurs grains fermes, leur râfle est noire et d'aspect peu engageant.

L'humidité est le pire ennemi du fruitier. Cependant, une humidité artificielle doit être créée dans les fruitiers trop secs.

On emploie avec succès pour combattre l'humidité excessive, des pierres à chaux (carbure de calcium). Quatre ou cinq grosses pierres renouvelées tous les mois suffisent pour cela. La moisissure des râfles et des grains étant le plus souvent la suite de cette même humidité, le meilleur mode pour l'enlever consiste à brûler le quart environ d'une mèche à soufrer les tonneaux quand on s'aperçoit que cette maladie fait du progrès.

Le thermomètre placé dans le fruitier ne doit jamais descendre au-dessous de zéro, car cet abaissement de température se continuant quelques jours suffirait à congeler l'eau contenue dans les flacons, ce qui ferait éclater ces derniers sans cependant avoir une influence désastreuse sur les raisins, ceux-ci ne gelant qu'à 5 degrés sous zéro, mais ce qui amènerait leur pourriture dès la gelée terminée.

Résumé. — 1° Cueillir les raisins à maturité complète et par temps sec ;

2° Choisir pour fruitier une chambre ayant de préférence les ouvertures au nord ;

3° Fermer hermétiquement afin que les variations atmosphériques s'y fassent peu sentir ;

4° Avoir dans cette chambre un thermomètre et un hygromètre (le premier se maintenant entre 4 et 12 degrés, le second marquant 67 à 72 degrés), le fruitier sera dans d'excellentes conditions pour la conserve ;

5° Inspections fréquentes pour enlever les grappes et les grains attaqués ;

6° Emploi de pierres à chaux pour combattre l'humidité quand l'hygromètre dépassera 75 degrés ;

7° Brûlure de mèche soufrée lorsque, en entrant dans le fruitier, l'odorat sera affecté de l'odeur de moisi ;

8° Remplissage des flacons quand la déperdition sera assez forte pour empêcher le sarment d'y tremper en grande partie.

En suivant les instructions ci-dessus, les raisins se conserveront à râfle verte jusqu'à fin avril.

René Salomon.

ACTUALITÉS

Tarif saisonnier pour le transport des vins. — Le Mildiou de la grappe et le Black-Rot dans le Languedoc (H. A.). — La vigne en Seine-et-Marne (R. S.). — Mission viticole en Europe centrale pour l'étude de l'exportation des vins. — Congrès commercial du raisin de table. — Arrangements commerciaux franco-belges-luxembourgeois. — Rupture des négociations commerciales germano-espagnoles — Liste, par ordre de mérite, des candidats admis en 1923, comme élèves à l'Institut national agronomique. — Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Les Fastes de l'agriculture. — Bibliographie.

Tarif saisonnier pour le transport des vins. — Comme il était prévu, le Gouvernement a passé outre à la décision du Conseil supérieur des Chemins de fer qui par deux fois a rejeté la proposition d'établissement d'un tarif saisonnier moins défavorable pour le transport des vins. Ce n'est pas le 15 juillet, mais le 1er août seulement, à cause des délais de mise en délibération que ce tarif a été rendu applicable et jusqu'au 15 octobre. Nous reproduisons ci-après quelques réflexions à son sujet.

« Le tarif saisonnier ne prendra son effet que sur les wagons de 7.000 kil. ou payant pour ce poids ; les petites expéditions de bordelaises ou au-dessous ne profiteront donc pas de ce tarif de faveur.

« Tout le monde s'attendant à voir ce tarif appliqué à toutes les expéditions sans condition de tonnage, nous estimons que la viticulture et le commerce des vins doivent s'employer pour faire cesser cette sorte de brimade dont les petites expéditions sont l'objet. »

On a ainsi établi ce que coûte par voie ferrée l'expédition d'un demi-muid de vin.

« Un demi-muid de vin (800 kilog.) partant plein de la gare de Béziers, à destination de Paris-Bercy, soit une distance de 792 kilomètres, coûte 146 fr. 10 de transport à plein.

« Un demi-muid 800 kilog., partant plein de la gare de Tours à destination de Paris (233 kilomètres), coûte 79 francs ; le transport à vide de Paris-Tours coûte 14 fr. 95 : 93 fr. 95.

« Une barrique de vin (270 kilog.) partant de la gare de Béziers à destination de Paris-Bercy coûte, transport à plein, 50 francs ; la même barrique vide de Paris à Béziers, coûte 9 fr. 60, soit donc : 59 fr. 60.

« Une barrique de vin de bordeaux partant de gare Bordeaux à destination de Paris (soit 577 kilomètres) coûte à plein 44 fr. 70 ; la même barrique vide de Paris à Bordeaux coûte 8 fr. 85 ; soit donc 53 fr. 55.

« Une barrique de vin de 270 kilog. partant à plein de la gare de Tours à destination de Paris (233 kilomètres) coûte 27 fr. 45 et la même barrique vide partant de Paris à Tours coûte 6 fr. 55, soit donc 34 francs de frais.

« Le vin en wagon-réservoir, en prenant pour base une contenance de capacité de 150 hectolitres :

« Un wagon-réservoir de 150 hectolitres de vin (tare 10.500) partant de la gare de Béziers plein de vin, se dirigeant sur la gare de Paris, coûte 2.007 francs, le même wagon vide partant de Paris pour rejoindre Béziers, gare d'attache, 215 fr. 35, soit un total de 2.222 fr. 35.

« Un wagon-réservoir de 150 hectolitres partant de la gare de Bordeaux à destination de Paris coûte à plein de vin 1.725 fr. 70 ; ce même wagon vide partant de Paris sur Bordeaux coûte 188 fr. 30 ; le total plein et vide coûte donc 1.914 francs.

« Un wagon-réservoir partant à plein de vin de la gare de Tours se dirigeant sur Paris coûte 1.077 fr. 40, et ce même wagon à vide partant de Paris à destination de Tours coûte 120 francs : le coût total de ce wagon est donc de 1.197 fr. 40. »

Le Mildiou de la Grappe et le Black-Rot dans le Languedoc. — Il est bien exact que des ravages sérieux ont été constatés dans le Var, le Gard et une partie de l'Hérault, dus au Mildiou de la Grappe (rot brun) et au Black-Rot.

Mais il s'agit d'invasions localisées, qui ne mettent pas en péril l'ensemble de la production.

Par contre, les nouvelles du Bordelais et de la Bourgogne sont nettement alarmistes : Oïdium, Rot gris sont signalés en de nombreux points. En Alsace, ce sont les *vers* qui vont se charger de réduire la récolte. D'Algérie, nouvelles meilleures. Si août ramène la sécheresse et le beau temps dans les régions septentrionales, les choses peuvent s'arranger. Dans le Midi, c'est de l'eau qu'on réclame. Les vendanges seront retardées de près de quinze jours en Languedoc, à cause du manque d'eau ! — H. A.

La vigne en Seine-et-Marne. — Le débourrement a été, comme dans l'ensemble du vignoble français du reste, quelque peu retardé. Mais plus il l'est, meilleur cela vaut pour nous qui craignons, vu la limite de culture à laquelle nous nous trouvons, les gelées printanières. Le terrible minotaure nous a heureusement épargnés : la grêle a jusqu'à présent suivi son exemple. Quant aux vignes, elles possèdent, grâce à la température chaude et sèche que nous avons subie jusqu'en juillet, une vigueur exceptionnelle. En quelques jours, des bourgeons atteignent près de deux mètres de longueur. C'est un envahissement tel des interlignes que les traitements sont difficiles ; les pampres ne pouvant être relevés en temps voulu, la main-d'œuvre manquant de plus en plus. Quant aux mannes, elles sont peu ou prou abondantes suivant le cépage et ne laissent entrevoir qu'une récolte moyenne. Mais d'ici là...

Le marché des vins n'a pas ici beaucoup d'importance. Le peu récolté est toujours enlevé par l'indigène qui préfère nos vins frais, même acides, à ceux pâteux d'autres provenances.

Le remède à la crise viticole actuelle est très simple. Ne cultiver la vigne que là où toute autre culture est impossible et guerre à la « bistrouille ».

R. S.

Mission viticole en Europe centrale pour l'étude de l'exportation des vins. — Une mission officielle du Ministère de l'Agriculture, dirigée par M. Douarche, chef de service à l'Office national du Commerce extérieur, et par M. Devèze, négociant en vins, doit se rendre, en septembre, dans les différents pays de l'Europe centrale en vue d'y étudier les débouchés possibles pour la viticulture française.

Tous renseignements seront donnés aux personnes que cette mission intéresse, soit à l'Office national du Commerce extérieur, avenue Victor-Emmanuel-III, soit à l'Office occitan, 4, boulevard des Capucines, à Paris.

Congrès commercial du raisin de table. — Le « Premier Congrès commercial du raisin de table », dont nous avons déjà parlé, doit avoir lieu à Agen les 24 et 25 août prochain, dans les locaux de l'ancien Petit Séminaire.

Placé sous le haut patronage de M. le Ministre de l'Agriculture, ce Congrès est organisé par les Services commerciaux de la Compagnie d'Orléans, en collaboration avec les Services agricoles des Compagnies du P.-L.-M. et du Midi, de l'Office départemental agricole du Lot-et-Garonne et des principales Sociétés horticoles et viticoles françaises.

Il a pour but, d'une part, d'améliorer et de développer la culture du raisin de table, d'autre part de rechercher et d'étendre ses débouchés.

Il est ouvert à tous producteurs et commerçants.

Une exposition des diverses variétés de raisins de table des principales régions productrices françaises et d'Algérie, ainsi qu'une présentation d'appareils et accessoires destinés à la culture, à la conservation et à l'expédition du raisin, complètera cette manifestation.

Enfin, ce Congrès sera suivi d'une visite des principaux centres de culture de la région.

Pour tous renseignements, s'adresser à M. l'Ingénieur des Services Commerciaux de la Compagnie d'Orléans, 1, place Valhubert, Paris (13e).

Arrangements commerciaux franco-belge-luxembourgeois. ... Le « Journal officiel » du 28 juillet a publié les arrangements commerciaux signés les 24 octobre 1924 et 4 avril 1925 entre la France, la Belgique et le grand-duché de Luxembourg.

Voici, en ce qui concerne les vins, les droits à l'entrée dans l'union économique belgo-luxembourgeoise :

Vins autres, ne titrant pas plus de 12° de l'alcoomètre de Gay-Lussac, à la température de 15° centigrades :

a) Logés en bouteilles :

1° Non dénommés, l'hectolitre : 260 ;

b) Logés autrement qu'en bouteilles :

Ex. 2° : Ne titrant pas plus de 12° de l'alcoomètre de Gay-Lussac à la température de 15° centigrades : 62 ;

Vins mousseux, l'hectolitre : 360.

Eaux-de-vie (soutirages), n° 266 du tarif. — A l'instar de ce qui est admis pour les vins, les eaux-de-vie en cercles emmagasinées dans les entrepôts publics ou particuliers et soutirées en bouteilles dans ces établissements restent, en cas de mise en consommation, passibles des droits afférents à ces mêmes produits logés en cercles.

Rupture des négociations commerciales germano-espagnoles. — Les pourparlers entre l'Allemagne et l'Espagne, entrepris dans le but d'établir les relations commerciales entre les deux pays, sur de nouvelles bases, viennent d'être interrompus. L'Allemagne se trouve ainsi en conflit économique avec tous ses voisins.

Liste, par ordre de mérite, des candidats admis en 1925, comme élèves à l'Institut National agronomique :

MM. Widmann, Laferrère, Lacroze, Dichi, Gaury, de Collasson, Ayral, Douxami, Durand, Legeard de la Diriays, Hénault, Berrier, de Wavrechin, Lonquety, Coyaud, Béraud, de Lamare, Charbonnier, Villatte de Peufeilhoux, Lafouge, Gervet, Varnier, Savelli, Aubouin (Maurice), Bonnet, de Chaisne de Bourmont, Brossier, Hoarau de la Source, Long, Prévost Sensac de Traversay, Braconnier, Charpy, Mlle d'Annam, Métro, Donzel, Bertrand, Rosay, Millischer, Chenuau, Ferru, Lemasson, Ecorcheville-Ogier, Jamme, Calando, Jullien-Pommerol, Binot, Champetier de Ribes, Viallefond, Beugin, Jeanpierre, Nguyen-Hao, Protin, Gauchon, Madelin, Pluvinage, Ballot-Beaupré, Desjeux, Badré, Riedel, Vandamme, de Mareschal, Bondurand, Lancelot, Vidal, Pascaud, Dupont (Bernard), Tassel, Warnery, Marion de Procé, Cornut de Lafontaine de Coincy, de Laverrie de Vivans, Belissont, Bouchet, Pouliot, Morize, Greiner, de Lambilly, Planière, Lévy, Mannant, de Vaulchier du Deschaux, Longy, Cresp, Gerst, Huriet, Faure (Henri), Angladette, Laurent, Mallet, Perchec, Perrot, de Sèze, Desmazières de Séchelles, Boutière, de Thoury, Maistre.

Comice agricole et viticole du Beaujolais. — Le Concours annuel du Comice agricole et viticole du Beaujolais aura lieu, cette année, à Beaujeu, le dimanche 16 août.

Plus de 2.000 francs de primes et médailles seront distribuées.

Instruments et machines agricoles, matériel vinicole et articles de caves.

Façons culturales de la vigne.

Animaux domestiques et basse-cour.

Produits agricoles et viticoles.

Expositions des vins.

Primes spéciales réservées aux habitants du canton de Beaujeu et comprenant :

Concours pour la bonne tenue des vignobles et exploitations agricoles ;

Culture fruitière, reboisement, apiculture, laiteries rurales ;

Primes aux anciens serviteurs ;

Familles agricoles, garde champêtre, Mutualité agricole ;
Enseignements agricoles.

Les concurrents à ces primes devront adresser leurs demandes à M. Vermorel, Président du Comice agricole et viticole à Villefranche (Rhône).

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

Les Fastes de l'Agriculture. — Dans le but de présenter chaque année, en un tableau d'ensemble, les événements de l'année écoulée et les principales questions de l'actualité agricole, une nouvelle revue vient d'être fondée sous le nom : « Les Fastes de l'Agriculture ».

Elle a pour directeur-rédacteur en chef M. J.-H. Ricard, ingénieur agronome, ancien ministre. Son numéro de l'année 1925 vient de paraître. Il comprend en un volume élégant des articles sur les différentes branches de la production terrienne (blé, sucre, lait, viticulture, horticulture, élevage, etc.) et sur les grandes questions (fiscales, douanières, nationales et internationales) qui préoccupent le monde agricole à l'heure actuelle.

La rédaction a été confiée à des personnalités particulièrement compétentes dans chaque question envisagée. La documentation est précise et abondante avec de nombreuses illustrations, dessins et graphiques qui lui donnent un caractère à la fois utile et agréable.

Ainsi cette nouvelle publication joint à l'attrait d'une revue périodique, l'intérêt d'un de ces livres auxquels on réserve pour les ouvrir et les consulter fréquemment dans le présent et l'avenir, une place de choix dans toute bibliothèque bien composée. « Les Fastes de l'Agriculture » sont en vente 39, rue d'Amsterdam, Paris, au prix de 7 fr. 50 le numéro.

Bibliographie

Nos vins de France. — Comment les classer, les vinifier, les conserver, les présenter, par M. Raymond Brunet, ingénieur agronome, Professeur d'Œnologie à l'Ecole Supérieure de Commerce et à l'Union des Sommeliers de Paris.

Un volume de 232 pages avec nombreuses gravures. Prix broché : 12 fr. franco, 12 fr. 50. A la Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

Cet ouvrage contient pour la première fois une classification complète des vins de France, non seulement de ceux de nos grands crus du Bordelais, de la Bourgogne, de la Champagne, de l'Anjou, de la Touraine, mais encore de nos principaux départements viticoles quelle que soit la qualité de leurs produits.

Les meilleurs procédés de vinification sont rappelés brièvement, puis les méthodes de conservation sont largement exposées pour permettre à tous ceux qui ont des caves de soigner avec succès et d'élever avec rapidité leurs vins pour leur permettre de leur donner la plus grande qualité.

L'auteur auquel les questions hôtelières sont très familières expose comment il faut guider le choix des consommateurs, associer les divers vins aux mets, régler l'ordre de marche de leur service pendant les repas, les décanter, les chambrer ou les rafraîchir selon les circonstances.

Il montre comment doivent être rédigées les cartes des restaurants pour intensifier la consommation, quels sont les services utiles que peuvent rendre les sommeliers, le soin avec lequel doivent être choisis les verres et les carafes. Enfin, il expose les divers moyens de propagande qui doivent être employées pour augmenter la consommation du vin et lutter contre la prohibition.

Cet ouvrage a été écrit spécialement dans un but de propagande pour tous ceux qui s'intéressent au vin : Négociants, Viticulteurs, Courtiers, Hôteliers, Restaurateurs, Débitants, Sommeliers et amateurs de bons vins.

Catalogue général de la Librairie, gratis et franco sur demande.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 145 à 190 francs la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue récolte 1924, de 135 à 155 francs la pièce ; de Blois, de 120 à 135 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 150 à 180 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 100 à 150 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 75 à 100 francs hectolitre. Vins rouges, de 48 à 55 francs l'hectolitre.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1923 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 135 à 205 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1923 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1923, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1924, 1er choix, de 300 à 310 francs, 2e choix, 230 à 240 francs. Gros plant 1924, de 100 à 120 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 4 fr. 75 à 6 fr. » le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 5 fr. 50 à 6 fr. » le degré. Vins rouges de 4 fr. 25 à 6 francs.

Midi. — *Nîmes (3 août 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges de 8 à 11°, de 46 à 56 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 490 à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, à 280 fr.

Montpellier (4 août). — Vins rouges 1924, de 9° à 11°, de 50 à 60 francs l'hectolitre. Vins supérieurs 12°, de » à » francs l'hectolitre ; vins rosés, de » fr. à 6 fr. » le degré. Vins blancs, de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 490 à 500 francs ; marc à 86°, de 470 à 477 fr. le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 280 à 285 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 480 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 75 à 2 fr. 05 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Béziers (7 août). — Vins rouges 1924 sont traités à 9°, de 52 à 54 francs ; de 10°, de 55 à 58 francs ; de 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 6 fr. » à 6 fr. 25 le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré. Trois-six de vin, 86°, de 500 à 510 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 360 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 490 fr. à 500 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 290 fr. à 300 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Pézenas (1er août). — Vins rouges de 8 à 9°, de 49 à 53 fr. ; de 10 à 11°, de 53 à 60 fr. l'hectolitre. Vins rosés, de 6 fr. » à » fr. le degré. Picpoul, de 6 fr. 50 à » fr. » le degré. Clairette, 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 490 fr. à 500 fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » francs. Eau-de-vie de marc 52°, 280 fr. à 300 fr. l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 août 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 58 à 73 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (8 août). — Récolte 1924, de 9 à 12°, de 54 à 67 francs l'hectolitre. Alcools. Eau-de-vie de marc, » fr. Alcools de vin 86°, » à » francs.

Perpignan (8 août). — Vins : Récolte 1924 : de 8 à 10°, de 50 à 54 francs ; de 10 à 12°, de 54 à 62 francs l'hectolitre. Pas d'affaires. Vin de Maury : divers lots de 15 à 16°, de » à » francs. Trois-six de vin à » fr. » l'hectolitre.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 128 fr. 00 à 142 fr. : orges, 105 fr. à 112 fr., escourgeons. 90 fr. à 94 fr. 00 ; maïs, 108 à 113 fr. : seigle, 93 fr. à 98 fr. ; sarrasin, 88 fr. 00 à 94 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; fèves, 98 fr. ; avoines, 91 fr. 50 à 115 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 139 fr. 94. — Buenos-Ayres, 104 fr. 25. — Chicago, 125 fr 60. — Sons, 63 fr. 00 à 70 fr.

Pommes de terre. — Hollande, » à » francs ; jaune commune, » à » fr. ; Saucisse rouge, de 70 à 80 fr. ; chair blanche, du Midi, de » à » fr. Paris, 55 à 75 f. Saint-Malo, de 50 à 60 f.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris. : Paille de blé, 145 à 170 fr. ; paille d'avoine, de 110 à 140 fr. ; paille de seigle, 145 à 170 fr. ; luzerne, 170 à 210 fr. ; foin, 145 à 195 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 115 kgr. 108 fr. » (Marseille) ; d'arachides blancs, 88 fr. 00 (Marseille) ; palmistes 70 fr. 00 ; de coprah, 86 fr. 00.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six Midi ; à 86° 490 à 500 f. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 225 fr. à 227 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 15 fr. 70. — Veaux, 4 fr. 50 à 10 fr. 80. — Moutons, 4 fr. 50 à 20 fr. — Porcs, 6 fr. 20 à 13 fr. 50.

Crème de tartre 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 80 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-96 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20-22 % de potasse, 0 fr. 60 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 %, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/16 % d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 % d'azote), 182 fr ; à 192 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 116 à 122 fr. ; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à 22 fr. 50 les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 80 fr. 25.

Sulfate de cuivre 98 % en sacs, de » à 216 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, 78. — **Soufre trituré** 98 %, 66 fr. — **Chaux**, 22 fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Abricots du Midi, de 400 à 900 fr. — Dattes de » à » fr les 100 kg. — Poires communes : 180 à 250 fr. — Citrons d'Italie : 10 à 30 fr. le 100. — Amandes vertes, de 250 à 500 fr. — Prunes reines-claude, de 200 à 600 fr. — Cerises Paris, de 400 à 600 fr. — Bananes : 60 à 120 fr. — Ail 400 à 500 fr. — Champignons. 300 à 1.302 fr. — Choux-fleurs : de 75 à 250 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 100 à 140 fr. — Haricots verts de Saumur, de 100 à 260 francs. — Pois verts Paris, de 70 à 150 fr. — Aubergines du Midi, de 30 à 60 fr. — Pêches Midi, de 250 à 600 fr. — Framboises 400 à 600 fr. — Figues fraîches, de 350 à 600 francs. Raisins Midi blancs, 180 à 260 francs

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 2 au samedi 8 août 1925

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	23 »	11 »	17 »	16
Lundi.....	19 »	8 »	13. 5	5
Mardi.....	32 »	11 »	21. 5	»
Mercredi..	» »	14 »	» »	2
Jeudi.....	17 »	10 »	13. 5	0.5
Vendredi..	25 »	16 »	20. 5	»
Samedi....	25 »	13 »	19 »	»
STRASBOURG				
Dimanche.	20 »	» »	» »	12
Lundi.....	18 »	12 »	15 »	1
Mardi.....	20 »	6 »	13 »	»
Mercredi..	22 »	16 »	19 »	2
Jeudi.....	20 »	14 »	17 »	0.1
Vendredi..	22 »	12 »	17 »	0.6
Samedi....	26 »	12 »	19 »	»
LYON				
Dimanche.	25 »	14 »	19. 5	»
Lundi.....	20 »	10 »	15 »	0.2
Mardi.....	22 »	9 »	15. 5	»
Mercredi..	27 »	15 »	21 »	3
Jeudi.....	26 »	11 »	18. 5	»
Vendredi..	27 »	13 »	20 »	»
Samedi....	19 »	13 »	21 »	»
MARIGNANE				
Dimanche.	29 »	19 »	24 »	»
Lundi.....	27 »	16 »	21. 5	»
Mardi.....	» »	» »	» »	»
Mercredi..	» »	16 »	» »	1
Jeudi.....	» »	14 »	» »	»
Vendredi..	29 »	16 »	22. 5	»
Samedi....	30 »	16 »	23 »	»

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim
TOULOUSE				
.... 2....	26 »	15 »	20. 5	0.2
.... 3....	» »	8 »	» »	»
.... 4....	27 »	18 »	22. 5	»
.... 5....	29 »	15 »	22 »	5
.... 6....	28 »	14 »	21 »	»
.... 7....	29 »	13 »	21 »	»
.... 8....	33 »	16 »	24. 5	»
MONTPELLIER				
.... 2....	29 »	» »	» »	»
.... 3....	» »	13 »	» »	»
.... 4....	29 »	13 »	21 »	»
.... 5....	21 »	» »	» »	»
.... 6....	28 »	15 »	21. 5	»
.... 7....	29 »	10 »	19. 5	»
.... 8....	33 »	» »	» »	»
BORDEAUX				
.... 2....	» »	13 »	» »	»
.... 3....	22 »	6 »	14 »	»
.... 4....	» »	16 »	» »	»
.... 5....	25 »	14 »	19. 5	»
.... 6....	25 »	14 »	19. 5	»
.... 7....	26 »	8 »	17 »	»
.... 8....	30 »	12 »	21 »	»
NANTES				
.... 2....	» »	11 »	» »	1
.... 3....	26 »	7 »	16. 5	»
.... 4....	20 »	» »	» »	»
.... 5....	19 »	14 »	21. 5	6.2
.... 6....	20 »	13 »	16 5	0.1
.... 7....	22 »	11 »	16. 5	1
.... 8....	27 »	» »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.